

Osteria Bacco Matto



Benvenuti al Bacco Matto, Benvenuti a casa Vostra!



SSID: BaccoMatto_2.4GHZ
BaccoMatto_5GHZ
Pass: baccomatto2017



Osteria Bacco Matto



osteria_bacco_matto

www.baccomatto.it

SAPORI D'ECCELLENZA

(MINIMO 2 PERSONE)

Coperto, acqua e Aperitivo con stuzzicappetito

Tagliere di San Daniele 16 mesi rigorosamente affettato alla Berkel

Bis di Carpacci semistagionati da noi con BaccoCipolla a parte

Polenta macinata a pietra con Taleggio nostrano

Costata di Manzo selezione del Matto (1kg)

Patate al forno

€ 37,00 a persona

MENÙ DELL' OSTERIA

(MINIMO 2 PERSONE)

Bruschetta "Ci vuole Fegato!"...Pane di Altamura alla brace con straccetti di Fegato di Manzo scaloppato, Cipolla stufata e scaglie di Pecorino Sardo

Crespella Friarielli e Salsiccia su fonduta leggera di Taleggio

Entrecote di Angus Irlandese

Cipollata in "Agromatto"

€ 34,00 a persona

Menù Degustazione

PRELIBATEZZE D'INIZIO

Coperto, Stuzzicappetito e Pane (su richiesta anche senza glutine)	€ 2,50
Acqua Naturalizzata microfiltrata illimitata e calice di benvenuto	€ 1,00
Bruschetta "Ci vuole Fegato!"...	
Pane di Altamura alla brace con straccetti di Fegato di Manzo scaloppato, Cipolla stufata e scaglie di Pecorino Toscano	€ 8,00
Universo Joselito... Chorizo, Coppa e Paleta di Pata Negra Iberico con Crostoni di Altamura	€ 21,00
Bis di Carpacci del Matto...	
Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati dal nostro Chef con Baccocipolla a parte	€ 13,00
Tartare Fumè...	
Filetto di Manzo battuto al coltello, affumicato a freddo con legno di Faggio, tuorlo d' Uovo biologico (The Garda Egg CO) e Verdure croccanti	€ 22,00
Prosciutto Crudo San Daniele 16 mesi affettato rigorosamente alla Berkel	€ 13,00
Bacco Canederlo dorato di Pane e Speck...	
su fonduta di Taleggio, gocce di Balsamico Riserva "Due Vittorie" e Bacon croccante	€ 12,00
Dalla tradizione romana... Porchetta di Ariccia I.G.P. con crostoni di Altamura	€ 12,00
Selezione di Salumi nostrani con Polpettine della nostra Carne in salsa di Pomodoro	
- Per 2 persone	€ 15,00
- Per 4 persone	€ 26,00
Selezione "Ol Formagèr" con Miele e Confetture	
- Servito al tavolo	€ 13,00
- Self service (quantità massima 1 piatto una sola volta)*	€ 10,00

*NB: per evitare sprechi, gli eventuali avanzi sui piatti di formaggi self service vi verranno pesati, confezionati per l'asporto e addebitati a €5/Hg... potrete così gustarli con tranquillità a casa vostra

Antipasti

DALLA CUCINA... I NOSTRI PRIMI PIATTI CON PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA

CONSERVATA PER ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA A -18°

Casoncelli ripieni di Polenta Taragna...

con sella di Coniglio scaloppata e riduzione al Valcalepio rosso € 15,00

Tagliolini al Pesto Trapanese...

con crumble di Mandorle tostate e Pangrattato € 13,00

E OLTRE ALLA PASTA...

Crespella Friarielli e Salsiccia...

su fonduta leggera di Taleggio € 13,00

Arancino Mio...Risotto Zafferano e Parmigiano

con Ragù di Manzo tagliato al coltello, Burrata, Crema di Piselli e Pane atturrato € 15,00

Panzerotti di Patate Cacio e Pepe...

su carbonara di Guanciale croccante e Asparagi freschi € 15,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

MENU' DEL CUCCIOLO

Coperto, Aperitivo, Primo o Secondo e Gelato € 12,00

Primi

*AUTENTICA FARINA BIOLOGICA MACINATA A PIETRA NATURALE, MEIRA (MAIS)
INTEGRALE PRODOTTA CON VARIETA' DI MAIS NOSTRANI DI LANGA E ALTRI ESSICATI
AL VENTO E AL SOLE SENZA CONSERVANTI E CERTIFICATA PRIVA DI GLUTINE*

...liscia	€ 4,00
... con Ragù di carne del Matto	€ 6,50
... con Salame nostrano	€ 6,50
... con Taleggio nostrano a pasta cruda o con Gorgonzola	€ 6,50
... con Formaggio Rusti alla piastra	€ 9,00
... con Funghi Porcini** trifolati	€ 8,50
... con Cipollata in "Agromatto" (cipolla di Tropea caramellata in agrodolce)	€ 7,00
... Taragna alla maniera del Matto	€ 8,50
... Taragna del Matto con Porcini** trifolati	€ 12,50

I NOSTRI CONTORNI

Grill di Zucchine, Melanzane e Peperoni	€ 4,00
Spinaci freschi al Burro e Parmigiano	€ 5,00
Cipollata in "Agromatto" (cipolla di Tropea caramellata in agrodolce)	€ 5,00
Funghi Porcini** trifolati	€ 8,00
Patata alla cenere gratinata con Formaggi d'alpeggio e Guanciale croccante	€ 5,00
Patata alla "cenere della notte" Olio e Prezzemolo	€ 4,00
Patate** fritte	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00

**In assenza di prodotto fresco utilizziamo prodotti freschi surgelati all'origine

DALLA NOSTRA BRACE DI SOLO LEGNA DI FAGGIO

Salsiccia e Salamella di Maiale della Bergamasca con Polenta macinata a pietra	€ 11,00
Costine intere di Maiale Nostrano (TEMPO DI COTTURA 10/15 MINUTI)	€ 13,00
Costolette fresche di Agnello Neozelandese agli aromi	€ 18,00
Cosce di Pollo marinate con Olio e Rosmarino (TEMPO DI COTTURA 10/15 MINUTI)	€ 11,00
Grigliata mista (Tu scegli i Pezzi, Noi..... I Prezzi...!!!)	?
La Scorpacciata di carne del Matto con Polenta macinata a pietra (Manzo, Agnello, Puledro, Maiale, Pollo)	€ 22,00
Controfiletto di Cervo con riduzione al Porto rosso, Mirtilli e Polenta macinata a pietra	€ 22,00
Hamburger di Carni selezionate dal Matto con Patate** fritte e Bacon croccante	€ 12,00
ChateauBriand di Filetto di Manzo (circa 3 Hg)	all' Hg € 8,50
ChateauBriand di Controfiletto di Manzo o di Puledro (circa 3 Hg)	all' Hg € 7,00
Tagliata di Coppa di Maiale agli aromi con crema di Aceto balsamico	€ 11,00
Controfiletto di Puledro con riduzione di Vino rosso e Polenta macinata a pietra	€ 16,00
Tagliata di Controfiletto di Manzo....	
_con Olio Extravergine e Rosmarino	€ 15,00
_con Radicchio e Taleggio	€ 17,00
_con Carciofi trifolati e scaglie di Pecorino Sardo	€ 17,00
_con Rucola e Grana	€ 17,00
_con Funghi** Porcini	€ 17,00
Tagliata di petto d'Anatra con salsa al Parmigiano, Cipolle borettane e Balsamico riserva NEW	€ 19,00

... GLI INTRAMONTABILI

Cottura rigorosamente al sangue - Attesa circa 15 minuti - Frollatura minimo 35 giorni
Ocio ai prezzi, purtroppo non sono al quintale

A GRANDE RICHIESTA Tagliata di Pluma Iberica** di Pata Negra	€ 20,00
FIORENTINA di Manzo selezione del Matto (circa 1,5 Kg)	al Kg € 49,00
COSTATA di Manzo selezione del Matto (circa 1 Kg)	al Kg € 39,00
COSTATA di Angus DISOSSATA Australia (circa 4 Hg)	all' Hg € 6,00
PICANHA di Black Angus America (minimo 6 Hg)	all' Hg € 6,00
ENTRECOTE di Angus Irlandese (circa 4 Hg)	all' Hg € 4,50